

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «19» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «Симферополь-
ский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
И.В. Чуприна
«24» апреля 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение
и организация рабочего места**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Симферополь
2017 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии

«Повар, кондитер»

Протокол № 9 от «18» апреля 2017 г.

Председатель _____ Е.Т. Танчинец

СОГЛАСОВАНО

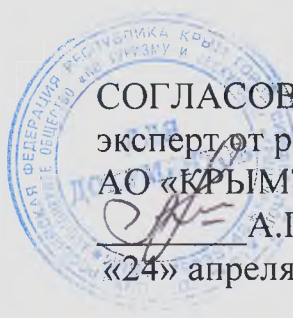
Зам. директора по УПР

ГБПОУ РК

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

_____ А.А. Сиверс

«20» апреля 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

эксперт от работодателя:

АО «КРЫМТУР»

_____ А.Г. Прохорова

«24» апреля 2017 г.

Рабочая программа **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящий в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики:

Тригорова Елена Николаевна – преподаватель специальных дисциплин первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника,

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

Уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления

полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 51 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 13 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	51
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная учебная работа (всего)	13
в том числе:	
подготовка рефератов по теме	1
подготовка сообщения	1
самостоятельное изучение темы	10
подготовка творческого задания по выбранной теме	1
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	22	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	4	1-2
	Самостоятельная работа обучающихся Характеристика основных типов организаций питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	3
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	18	1-2
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей			

	кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	6	2-3
	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара в заготовочных цехах	2	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара в доготовочных цехах	2	
	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара в кондитерского цеха	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из мяса. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Составление сообщений, докладов и презентаций.	3	3
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	42	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	19	1-2
Механическое	1. Классификация механического оборудования. Основные части и		

оборудование	детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для обработки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	2-3
Практическое занятие № 4 Машины для приготовления и обработки теста	2		
Практическое занятие № 5 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, учебной и специальной технической литературы. Конспект на тему «Универсальные приводы», «Оборудование для очистки», «Оборудование для обработки рыбы», «Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации»,	4	3	

	«Измельчительное оборудование. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде». Составление сообщений, докладов и презентаций. Подбор иллюстративной информации.		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16	1-2
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	2-3
	Практическое занятие № 6 Эксплуатация варочного оборудования	2	
	Практическое занятие № 7. Эксплуатация многофункционального теплового оборудования.	2	
Самостоятельная работа обучающихся	4	3	
Конспект на тему «Пищеварочные котлы», «Кофеварки», «Индукционные плиты. СВЧ аппараты», «Водогрейное оборудование». Работа над учебным			

	материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, учебной и специальной технической литературы.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	7	1-2
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Виды торгового холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	2	2-3
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений «Оборудование интенсивного охлаждения и шоковой заморозки»	1	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- персональный компьютер
- интерактивная доска;

Комплект мебели:

- офисный стол для преподавателя
- стол ученический
- стул ученический
- шкаф для хранения КМО и наглядных образцов

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- посуда сервизная
- рабочие инструменты
- рабочие органы машин (гребенки, фрезы с валами мясорыхлительной машины, шнек, режущие пары мясорубки),
- скатерть,
- фужеры, бокалы,
- ножи, вилки.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

Плакаты, таблицы, схемы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP

2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники для студентов:

Основная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2014. – 320 с.: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 208 с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение общественного питания и охрана труда
3. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 2-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 320 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительная литература:

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
5. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6. Профессиональный стандарт «Повар» 33.011, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер» 33.010, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940).
8. Профессиональный стандарт «Пекарь» 33.014, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации от 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 38940).
9. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/

2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>

3. Пищевое оборудование

https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</p>

пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на зачете
--	--	--